

# Crispy Pasta Snack

This is the another reason to love pasta! Turn your pasta into a crispy golden brown snack that taste wonderful with some sweet and sour filling!

6 Portions



Easy

up to 5 Min.



## Ingredients:

### For Pasta Snack Coating:

200 g Penne Pasta  
1 box Dr. Oetker Nona Fried Chicken  
Flour Hot & Spicy  
90 ml Water  
1 tsp Salt  
1 tsp Cooking Oil

### Untuk Penne Goreng Rangup:

200 g Penne Pasta  
1 kotak Tepung Goreng Ayam Dr. Oetker Nona  
90 ml Air  
1 tsp Garam  
1 tsp Minyak Masak

### For the Filling:

150 g Mayonnaise  
15 g Sugar  
7 g Lemon Juice  
1 tbsp Mixed Herbs  
Black Pepper

### Untuk Isi:

150 g Mayonis  
15 g Gula  
7 g Jus Limau  
1 tbsp Herba Campuran  
Lada Hitam

- 1 Place penne pasta, salt and cooking oil into boiling water, cook for 12 minutes or until fully cooked. Drain the cooked penne and let it dry for awhile.

Tambah pasta penne, garam dan minyak masak ke dalam air mendidih dan masak selama 12 minit atau sehingga masak sepenuhnya.

- 2 For the filling, place all the ingredients in a bowl and stir until well combined.

Pada masa yang sama, sediakan isi pasta penne. Campur mayonis, gula, jus limau, herba campuran dan lada hitam dalam satu mangkuk dan kacau sehingga sebatu.

- 3 Pipe the filling into the penne pasta and freeze them for 1 hour.

Masukkan isi dalam pasta penne dengan cara piping. Kemudian, sejukkan pasta dalam peti sejuk selama 1 jam.



- 4 Preheat cooking oil to 180°C in a wok. Place 75g of Dr. Oetker Nona Fried Chicken H&S Flour and 90ml water in a bowl, then stir well. Pour the remaining flour in another bowl.**

Panaskan minyak masak dalam kualiti pada suhu 180°C. Tuang 75g Tepung Goreng Ayam Dr. Oetker Nona dalam mangkuk dan tambahkan 90ml air, kemudian kacau sehingga sebati. Dalam mangkuk yang berasingan, tuangkan tepung goreng ayam yang selebihnya.

- 5 Dip penne pasta into the batter, then coat again with fried chicken flour.**

Masukkan Pasta Penne yang disejukkan dalam bancuhan Tepung Goreng Ayam dan salutkan dengan tepung goreng ayam.

- 6 Fry them in small batches until golden brown. Best serve hot with chilli sauce.**

Goreng pasta sehingga warna kuning keemasan. Enak dihidangkan panas-panas bersama sos cili.

